NACHO-BAKE

mit Sriracha-Creme und Käse

Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W19

Vielen Dank für Dein Verständnis!

ADD-ON

Tortilla Chips

Käse-Mix

Sriracha Sauce

Frühlingszwiebel

Schmand

Cayennepfeffer

903

15 Minuten

Stufe 1

Veggie

HF_all_2020_19-15.04.2020. (1).indd 45 28.04.20 17:52

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Zum Kochen benötigst Du **1 Auflaufform** und **1 kleine Schüssel**.

1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in dünne Ringe schneiden.

2 DIP ZUBEREITEN

Sriracha (Achtung: scharf!) in einer kleinen Schüssel mit **Schmand** verrühren. Nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

3 NACHO-BAKE BAUEN

Hälfte der **Tortilla-Chips** in einer großen Auflaufform verteilen. **Chips** mit ein paar Kleksen (ca. 1 EL) **Dip**, 1 Prise **Cayennepfeffer**, **weißen Frühlingszwiebelringen** und der **Hälfte** des **Käse-Mix** toppen.

4 NACHO-BAKE TOPPEN

Restliche **Tortilla-Chips** in der Auflaufform verteilen. **Tortillas** wiederum mit ein paar Klecksen (ca. 1 EL) **Dip** und 1 Prise **Cayennepfeffer** toppen. Mit restlichem **Käse-Mix** bestreuen.

5 TORTILLAS GRILLEN

Auflauf ca. 5 Min. grillen, bis der **Käse** geschmolzen ist und die **Tortillas** anfangen zu bräunen.

6 ANRICHTEN

Auflauf aus dem Ofen nehmen und mit **grünen Frühlingszwiebelringen** toppen. **Tortillas** heiß mit restlichem **scharfem Dip** genießen.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Tortilla Chips	150 g
Käse-Mix 5)	100 g
Sriracha Sauce 11)	15 ml
Frühlingszwiebel	1
Schmand 5)	150 g
Cayennepfeffer	1 g ◉
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

* Gut, im Haus zu haben.
◉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 250 g)
Brennwert	1365 kJ/326 kcal	3.098 kJ/741 kcal
Fett	22,39 g	50,83 g
– davon ges. Fettsäuren	4,88 g	11,08 g
Kohlenhydrate	2,80 g	6,35 g
– davon Zucker	1,97 g	4,47 g
Eiweiß	8,35 g	18,95 g
Salz	0,768 g	1,743 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at

2020 | KW 19 | 903 HelloFRESH